



Programa “Brasil no Prato”: Aspectos Identitários da Gastronomia Brasileira

Renata Castro Cardias KAWAGUCHI¹
Universidade Metodista - SP
Thiago Minoro Medeiros SUGANO²
Universidade Paulista - SP
Vanessa de Lima LICORI³
Universidade Paulista - SP

RESUMO

Este artigo contempla os aspectos culturais, identitários brasileiros, tendo como eixo principal a gastronomia que aparece como um mosaico híbrido da cultura brasileira, com seus pratos e ingredientes típicos do país além das incorporações e fusões presentes. O objetivo é analisar quais os aspectos identitários brasileiros estão presentes no programa Brasil no Prato, apresentado pela Chef Carla Pernambuco e transmitido pelo canal de TV fechada Fox Life.

PALAVRAS-CHAVE: Cultura; Gastronomia; Hibridismo; Identidade; Televisão.

Introdução

Na sociedade contemporânea a gastronomia vem ganhando grande notoriedade, parte deste fenômeno deve-se à globalização e ao valor social e simbólico do alimento. Os meios de comunicação contribuem muito para este cenário, sendo assim, os hábitos à mesa, ingredientes, receitas e técnicas circulam rapidamente pela mídia.

¹ Bacharel em Turismo e Mestre em Comunicação pela UNIP (Universidade Paulista), Doutoranda em Comunicação Social pela Universidade Metodista – UMESP, coordenadora e professora universitária dos cursos de Hotelaria e Turismo da UNIP (Universidade Paulista). E-mail: rcardias@gmail.com

² Tecnólogo em Gastronomia pela Centro Universitário de Maringá – CESUMAR, Especialista em Docência para o Ensino Superior (SENAC-SP), Mestrando em Comunicação UNIP (Universidade Paulista), professor universitário dos cursos de Hotelaria e Turismo da UNIP (Universidade Paulista). E-mail: thiago_sugano@hotmail.com

³ Bacharel em Turismo e Mestre em Comunicação pela UNIP (Universidade Paulista), Especialista em Marketing e em Organização de Eventos pela UNIP (Universidade Paulista), coordenadora e professora universitária do Curso de Turismo da UNIP (Universidade Paulista). E-mail: vanessalicori@yahoo.com.br



O poder dos veículos de comunicação tem um papel importante na divulgação das particularidades da gastronomia. Exemplos são os perfis no *Facebook*, vídeos no *Youtube*, *blogs*, sites, fotos no *Instagram*, aplicativos nos *smartphones*, jornais, revistas, programas de televisão, rádio, livros, guias gastronômicos, entre outros.

Embora a gastronomia seja pauta em diversos suportes midiáticos e com distintas propostas e programas, este artigo terá como objeto de estudo a terceira temporada do programa *Brasil no Prato*, veiculado pela rede de TV fechada Fox Life, afim de identificar os aspectos identitários da gastronomia brasileira presentes no mesmo.

Cultura e Identidade na Contemporaneidade

Podemos considerar a cultura como um conjunto de todo ser e fazer humano em uma sociedade em um determinado período, ou seja, é a expressão coletiva do homem na sociedade: é o resultado de como o ser humano se comunica, interpreta e reflete sua vivência em um determinado contexto, seja pela música, dança, linguagem, moda, artes, alimentação, comportamentos, consumo, lazer e tradições.

A cultura varia segundo o espaço e o tempo. Ela é dinâmica e contínua. É acumulada pelos membros de uma sociedade e transmitida socialmente de uma geração à outra e perpetuada de forma original ou modificada.

A atual sociedade globalizada é resultado das crescentes e constantes trocas culturais que foram favorecidas pela evolução tecnológica dos transportes e dos meios de comunicação. Para Olivieri e Natale (2010), a cultura de massa, ou a cultura transmitida através dos meios de comunicação, passou a transformar os aspectos econômicos e socioculturais: estímulo da produção/consumo em larga escala, generalização dos mercados e as constantes transformações tecnológicas para a produção, reprodução e transmissão de ideias, informações e imagens pelos suportes midiáticos.

As identidades, estas compreendidas como um conjunto de conhecimentos, de língua e demais aspectos culturais que permitem aos sujeitos reconhecer e estabelecer vínculos a certo grupo social e identificar-se com ele.

Para Castells (2002) há uma diferença entre três formas e origens de configurações de identidades: a) Identidade legitimadora: introduzida pelas instituições



dominantes; b) Identidade de resistência: criada por atores que se encontram em posições marginalizadas ou estigmatizada pela lógica de dominação de grupos hegemônicos; c) Identidade de projeto: quando os atores sociais, utilizando-se de suas características culturais, constroem uma nova identidade capaz de redefinir sua posição na sociedade. Podemos dizer que a formação das identidades não depende somente do nascimento ou das escolhas realizadas pelos sujeitos.

Um outro ponto importante nas discussões sobre as identidades está vinculado às transformações ocorridas na contemporaneidade, ocasionadas pelo forte impacto da globalização, Hall em *A identidade cultural na pós-modernidade* (2011), afirma que

(..) a) A globalização caminha em paralelo com um reforçamento das identidades locais, embora isso ainda esteja dentro da lógica da compressão-espaço tempo. b) A globalização é um processo desigual e tem sua própria “geometria de poder”. c) A globalização retém alguns aspectos da dominação global ocidental, mas as identidades culturais estão, em toda parte, sendo relativizadas pelo impacto da compressão espaço-tempo. (HALL, 2011 p. 80-81)

O autor ainda acrescenta que a globalização

(...) tem um efeito pluralizante sobre as identidades, produzindo uma variedade de possibilidades e novas posições de identificação, e tornando as identidades mais posicionais, mais políticas, mais plurais e diversas; menos fixas, unificadas ou trans-históricas. (HALL, 2011, p.87)

Conforme as ideias apresentadas por Hall, em toda parte, estão emergindo identidades culturais que não são fixas, mas que estão suspensas, em transição, entre diferentes posições; que retiram seus recursos, ao mesmo tempo, de diferentes tradições culturais; e que são o produto desses complicados cruzamentos e misturas culturais que são cada vez mais comuns num mundo globalizado.

Na América Latina, as interações entre grupos diversos geraram processos híbridos, ocasionados de forma planejada ou como resultado imprevisto de processos colonizadores, migratórios, turísticos e do intercâmbio econômico e comunicacional. Nestor Garcia Canclini, em suas discussões sobre as identidades culturais na obra *Culturas Híbridas: Estratégias para entrar e sair da modernidade* (2006), nos apresenta uma noção de hibridação como um conceito social, versátil para abarcar diversas misturas interculturais como a mestiçagem (entre raças) e o sincretismo (funções religiosas e de movimentos simbólicos tradicionais).



Mas frequentemente a hibridação surge da criatividade individual e coletiva. Não só nas artes, mas também na vida cotidiana e no desenvolvimento tecnológico. Busca-se reconverter um patrimônio (uma fábrica, uma capacitação profissional, um conjunto de saberes e técnicas) para reinseri-lo em novas condições de produção e mercado. (CANCLINI, 1997,p.22)

Ao nos referirmos a alimentação do ponto de vista cultural, verificamos que a dieta não se limita às características biológicas e nutricionais,

Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. (Grupo de pesquisa História da alimentação, UFPR,2014)

Portanto, se faz necessário compreender alguns aspectos que a caracterizam, tais como: ingredientes, padrões de permanência, mudanças dos hábitos e práticas alimentares e outros elementos que caracterizam a dinâmica cultural da alimentação brasileiras marcada por diversas influências identitárias.

O Brasil e o prato

Podemos dizer, que em alguns casos, a persistência de costumes e pensamentos antigos, podem ser resultados do acesso desigual dos bens da modernidade, ou ainda existirem porque são fecundas, ou seja, são felizes em suas combinações, como é o caso da alimentação brasileira, para Assunção,

A fusão de uma alimentação indígena com a dieta africana e portuguesa permitiu a constituição de um sabor particular, que variou de região para região, conforme procedência de uma matriz em relação à outra (...)a culinária africana foi assimilada de maneira decisiva na culinária brasileira. O uso do azeite do coco, o consumo da pimenta malagueta, inhame e outros condimentos agregara um paladar diferente à cozinha brasileira. A cozinha indígena era simples, marcada pelo consumo de pratos feitos à base de milho, como a pamonha e a canjica, e de diversos derivados produzidos a partir da raiz da mandioca, como a farinha, o beiju, o mingau, a tapioca e a bebida fermentada, conhecida como cauim. Os portugueses foram os responsáveis pela grande circulação de espécies e de alimentos e por introduzirem trigo, cana-de-açúcar, arroz, alface, couve, repolho, nabo, laranja, limão, banana, melancia, melão entre outras espécies. Animais como galinhas, patos e gansos também foram trazidos para a América Portuguesa, com o intuito de ampliar a dieta alimentar (ASSUNÇÃO, 2012,p.237-238)

A concepção da identidade brasileira é diversa e híbrida, como vimos à partir das características alimentares enquanto traço marcante da cultura brasileira. O hibridismo



alimentar que ainda continua se transformando, foi influenciado por povos nativos que já estavam por aqui no caso os indígenas e /ou de outros povos vieram para as terras brasileiras em circunstâncias e motivações distintas como por exemplo: o colonizador português e os africanos que foram escravizados em nosso país, além dos fluxos migratórios que trouxe outras culturas para cá.

Como vimos a gastronomia brasileira é um mosaico identitário. Os hábitos alimentares e culturais de uma região são definidos e alterados por uma série de fatores, entre eles, recursos naturais disponíveis, gostos e hábitos sócio culturais entre outros, para Montanari,

estar no mundo sempre exigiu da espécie humana a adaptação dos elementos da natureza às suas necessidades. E a alimentação tem papel fundamental no desenvolvimento dos diferentes grupos humanos, sendo responsável, na verdade, pela fundação da própria cultura, ou das várias culturas estabelecidas pelas sociedades (MONTANARI, 2008 p. 07).

Segundo Raymond Williams, poderíamos dizer que,

questões que hoje se concentram nos significados da palavra cultura são questões diretamente produzidas pelas grandes mudanças históricas que as mudanças em indústria, em democracia e em classe, cada uma a seu modo, representam e com as quais as mudanças em arte são uma resposta intimamente relacionada. (WILLIAMS, 2011 p. 18)

Na gastronomia do Brasil alguns pratos e sabores surgem e fazem parte do discurso coletivo sobre o que é a alimentação brasileira, um exemplo disso é a feijoada, as moquecas e porque não a caipirinha, porém, alguns questionamentos se fazem necessários quando pensamos sobre os hábitos alimentares de um país. Quais são os ingredientes nativos? Quais hábitos alimentares permanecem e foram perpetuados dos povos nativos? Dos pratos que hoje representam esta gastronomia, quais são nativos e quais sofreram influências estrangeiras durante o períodos da colonização?

A feijoada, embora tenha surgido no Brasil, durante o período da escravidão, quando os escravos africanos, utilizavam as partes menos nobres dos porcos que lhes eram dadas para produzir uma espécie de cozido que tem muito pouco de ingredientes brasileiros ou hábitos alimentares nativos. Com o passar do tempo e após sofrer outras influências foram acrescentadas à feijoada alguns embutidos além da carne seca, salgada ou defumada, dando origem assim à feijoada como conhecemos hoje.



Quanto à origem gastronomia do Brasil, portanto, seria correto pensar sobre os povos indígenas que aqui habitavam, bem como seus hábitos alimentares, e neste sentido, não se pode deixar de falar da mandioca. Segundo Câmara Cascudo,

Quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial. (CASCUDO, 2004 p. 90)

A gastronomia brasileira portanto deve ser vista como um produto sócio cultural da fusão entre tradições indígenas com o hábitos alimentares portugueses e técnicas e ingredientes africanos. Além dos hábitos alimentares herdados dos indígenas, dos colonizadores portugueses e dos africanos uma série de outras influências culturais e consequentemente alimentares fazem parte do Brasil.

Tal cultura miscigenada é facilmente encontrada, por exemplo, na cidade de São Paulo, onde a fusão da gastronomia internacional tradicional e a brasileira se materializam, dada a quantidade e variedade de restaurantes e culturas. Segundo a ABRESI – Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo, uma entidade representativa dos segmentos de restaurantes, bares e similares e dos setores ligados ao turismo e a hospedagem, a cidade de São Paulo pode ser considerada a Capital Mundial da Gastronomia, o título refere-se ao reconhecimento da multiplicidade de nacionalidades e cozinhas que são representadas nos bares e restaurantes da cidade.

A Gastronomia na mídia brasileira

A gastronomia nunca esteve tão valorizada como atualmente. Grande parte deve-se a globalização, hoje os hábitos à mesa, ingredientes, receitas e técnicas circulam rapidamente pela mídia.

No Brasil, as principais revistas que fazem parte da mídia impressa especializadas são Gula, Prazeres da Mesa, Gosto, Menu e Go Where Gastronomia. Em quase todos os jornais dedicam-se uma coluna a gastronomia. As emissoras de rádio também pautam a gastronomia como temática de seus programas, os principais programas e boletins paulistanos que abordam o tema são Pitadas de Gastronomia na



Band News FM, Comida na CBN, e Pitadinhas na Eldorado FM, ambos veiculados na cidade de São Paulo.

Na televisão grandes programas culinários surgiram, o que popularizou muitos ingredientes e estreitou as fronteiras entre diferentes tipos de culinárias e culturas alimentares, um exemplo disso é como a chef Julia Child trouxe para a realidade americana a arte da culinária francesa em seu programa “*The French Chef*”, que foi ao ar de 1963 a 1973 pela rede de TV pública americana WGBH.

No Brasil a pioneira deste tipo de programa e o modelo dominante da época era a cozinheira, jornalista e escritora Ofélia Anunciato, seu programa estreou em fevereiro de 1958, e sua proposta era a cada dia trazer uma nova receita.

O modelo de programa que mais se assemelha ao proposto por Ofélia é o apresentado pela cozinheira e apresentadora Palmirinha que teve sua primeira aparição na TV no programa da Silvia Popovic.

Palmirinha apresenta um programa na TV fechada, no Canal Fox Life, veiculado no horário da noite com algumas reprises durante o dia, a proposta é a mesma, mas o público alvo talvez não seja, até mesmo por conta do horário e canal que não é de acesso da grande maioria das pessoas.

Outra apresentadora muito conhecida pela sua proximidade com a gastronomia é a apresentadora Ana Maria Braga, que alcançou sua fama no período em que trabalhou na Rede Record, no comando do programa Note e Anote, atualmente ela apresenta o programa Mais Você, veiculado nas manhãs da Rede Globo. Sempre foi comum e o ponto alto de seus programas os quadros relacionados à culinária, onde a conversa era destinada ao público feminino, dando dicas de pratos e receitas que poderiam ser feitas “ainda para o almoço”.

O programa Mais Você está passando por reformulações, e sofrendo alguns tensionamentos, principalmente após a estreia do programa Encontro com Fátima Bernardes, a programação de gastronomia e artesanato “faça você mesmo” vem perdendo espaço para *realities*, assuntos da atualidade e relatos sobre tragédias, o que segundo Wallace Carvalho não é um assunto tão digesto para o café da manhã.

Ainda na TV aberta temos programas como Hoje em Dia, veiculado na Rede Record, onde o quadro relacionado à culinária fica por conta do culinário e apresentador Edu Guedes. Outro programa que tem um toque de culinária porém um



pouco mais sofisticada é o *Todo Seu*, apresentado por Ronnie Von, a sofisticação fica por conta das harmonizações propostas por enólogos convidados e por pratos mais elaborados.

Na TV fechada tem-se grandes chefs liderando programas como é o caso de Claude Troisgros, cuja família foi parte idealizadora da *Nouvelle Cuisine*⁴, Troisgros comanda o programa *Que Maravilha!*, transmitido pela GNT.

Outros chefs apresentam programas na TV fechada, como é o caso de Olivier Anquier (*Diário de Olivier*), Jamie Oliver, Nigella, Anthony Bourdain (*Sem Reservas*), Gordon Ramsey (*Hell's Kitchen*) cujas propostas embora sejam diferentes entre si, são bem diferentes dos modelos dominantes apresentados na TV aberta.

O programa *Brasil no Prato* veiculado pelo canal fechado Fox Life é apresentado por Carla Pernambuco, que divide sua função de apresentadora com o comando dos restaurantes *Carlota* e *Las Chicas*, um serviço de *catering*, uma coluna no rádio veiculado na Band News FM com Neli Pereira, um blog além de oito livros publicados.

Segundo a repórter Cristina Ramalho, Carla gosta de misturar comida com entretenimento, entendendo que cozinha também é cultura, suas preparações são acompanhadas de cenários, roteiros e personagens. Muitos de seus pratos são também aliadas a uma história ou complementadas com sugestões de filmes, livros e artigos. Muitas dessas estratégias de aliar a cozinha ao entretenimento e à cultura são feitas também nos posts de seu blog pessoal.

Em seu blog pessoal⁵ Carla Pernambuco conta que sua vida culinária inicia, oficialmente, em Nova Iorque, justificando o fato de em alguns momentos em seu programa pronunciar alguns ingredientes com um sotaque diferente, como é o caso do *bacon* e do alho-porró, em resposta a algumas críticas sofridas em sua página pessoal na rede social *Face Book*, Carla diz que

Brasil no Prato é um programa que pode ser apreciado em qualquer estado da federação. Em termos de pronúncias, timbres e sotaques, o nosso país é muito rico. Além das diferenças na pronúncia de nossa língua mãe, muitas palavras estrangeiras foram, aos poucos, se incorporando ao nosso vocabulário – usualmente ou realmente

⁴ Movimento culinário surgido na França, tem como proposta principal a redução no tamanho das porções, um visual artístico dos pratos, uma valorização dos ingredientes frescos bem como seus sabores naturais.

⁵ <http://estilo.br.msn.com/blog-carla-pernambuco/>



incorporadas, passando a fazer parte da lista de palavras que compõem nosso dicionário oficial.

Após o sucesso da primeira temporada Carla teve então a autorização para gravar em São Paulo, na sua própria cozinha, o Studio 768, espaço que funciona como uma cozinha de testes da Chef, que fica em frente ao seu restaurante Carlota, no bairro de Higienópolis.

Com a gravação da segunda temporada na cidade de São Paulo pôde-se então produzir um programa de cada vez, com mais tempo, dois meses, além da possibilidade de escolher e trazer convidados para participarem das gravações, como o Chef Emmanuel Bassoleil, em entrevista para a repórter Cristina Padiglione publicada no jornal O Estado de São Paulo em 23/07/2012, Carla conta que

Em alguns meses de criação e construção, tínhamos um conceito embora estruturado a partir do primeiro modelo muito diferente, mais dinâmico, com mais conteúdo, não mais com cara de programa de receitas e sim com cara de um programa de comunicação cuja espinha dorsal é a culinária. Duas cozinhas, vários assuntos, programas diurnos, programas noturnos, tomadas externas, convidados, por aí a fora.

A ideia de Carla Pernambuco era levar para dentro das casas dos espectadores, através de alguns convidados, a culinária praticada no Brasil, uma comida cotidiana que pode ser preparada tanto pelo profissional da gastronomia quanto pelas pessoas de outras áreas, segundo Carla,

assim, além de chefs, donos de restaurantes, de quiosques, bancas de feira e buffets, convidamos artistas, jornalistas, parentes, músicos, comerciantes, donas de casa, professores, ou seja, gente que cozinha bem, com amor, não vive disso mas tem história pra contar.

Segundo a repórter Thaís Britto em uma matéria para o jornal O Globo publicada no dia 05/06/2012, para a segunda temporada da atração a palavra de ordem é variedade: os episódios farão uma viagem por locais, ingredientes e pratos típicos da culinária brasileira e diversos países que influenciam a cultura e a gastronomia nacionais.

O programa “Brasil no prato”: Terceira temporada

A terceira temporada do programa é gravada pela produtora de cinema Zeppelin, que é da cidade de Porto Alegre, cidade natal de Carla. Na filmagem da nova temporada



Carla conta com dois *coachs*⁶, que analisam o programa e sugerem correções. Em entrevista concedida à revista Valor Econômico publicada em 16/11/2012, Carla diz que “eles me dizem que eu não posso nunca sofrer na tela, tenho que estar sempre me divertindo fazendo os pratos”. Segundo a repórter Cristina Ramalho a ideia é que a Chef “solte a franga” e revele sua verdadeira personalidade, tentando a diferenciar da Carlota dos primeiros episódios que, segundo a repórter, mais parecia uma versão gaúcha da vovó Ofélia.

O site do canal⁷ também aponta as características dos episódios publicando que a chef Carla Pernambuco volta com a terceira temporada do programa mostrando o que São Paulo tem. Propõe ainda que sem sair da capital paulista, iremos provar iguarias da Coreia, passear pelo Maranhão e experimentar sabores de diversos cantos do Brasil e do mundo.

Análise do programa

Na terceira temporada, o programa Brasil no Prato sofreu reformulações que o diferencia da proposta que foi veiculada durante a primeira e segunda temporadas, algumas mudanças no cenário e nos quadros do programa, agora além de receber convidados a apresentadora Carla Pernambuco passa também a realizar visitas e matérias externas.

Quanto à cultura alimentar e conseqüentemente a culinária apresentada, já na abertura temos alguns indícios, de que o programa terá como cenário não somente os estúdios onde são gravados os episódios mas também a cidade de São Paulo, representando através do alimento as etnias e culturas presentes na metrópole.

No primeiro episódio da temporada a apresentadora Carla Pernambuco explica ao espectador sobre a proposta do programa,

CP Nesta nova temporada o programa Brasil no Prato vai homenagear a maior cidade do país e a 14ª mais globalizada do planeta. **Nós vamos revirar São Paulo e suas etnias, suas misturas, suas correntes imigratórias e tudo o que forma este imenso caldeirão cultural.** Isso não significa que São Paulo não tenha uma cara, uma identidade, muito pelo contrário, São Paulo tem identidade própria, e até signo, é de aquário. Pode ser considerada uma cidade mãe de

⁶ Profissional considerado um treinador que assessora o cliente (*coachee*), levando-o a refletir, chegar a conclusões, definir ações e, principalmente, agir em direção a seus objetivos.

⁷ <http://www.foxlife.com.br>



todos, aqui tudo é grandioso e curioso, por exemplo, São Paulo consome 1 milhão de pizzas por dia, 7 mil pãezinhos por minuto e tem mais de 12 mil restaurantes. Vamos rodar o mundo sem sair daqui[...]

A apresentadora finaliza ainda a abertura do programa dizendo que o programa mostrará que existem muitas possibilidades de ser Brasil, ao tentar mostrar as representações da culinária brasileira e mundial sob a “lente” da cultura paulistana.

Embora a cidade de São Paulo seja amplamente explorada pelo programa, alguns aspectos regionais da gastronomia brasileira são abordados pela apresentadora e contextualizados através das preparações culinárias feitas por Carla no estúdio onde o programa é gravado. Antes de iniciar a receita ou durante as preparações a apresentadora sempre conta um pouco sobre a história do prato bem como as particularidades dos ingredientes utilizados. Um exemplo ocorreu quando a Carla Pernambuco executou uma receita mineira com alguns ingredientes típicos da região.

CP Minas é conhecida pela fartura da sua culinária e a tradição das panelas de barro, de pedra sabão e do fogão a lenha, que dão um sabor todo especial aos pratos mineiros, Minas também é famosa pela fabricação de seus queijos. No Brasil no Prato de hoje, nós vamos desvendar alguns dos segredos de Minas.

Fatores como a imigração de estrangeiros e suas influências culturais e alimentares trazidas para o Brasil também são abordados no programa, durante um programa cujo tema era a cultura alimentar Italiana representada através de preparações de nhoque a apresentadora aborda tais influências na cultura brasileira.

CP O Brasil é um dos países que mais recebeu imigrantes italianos, 25 milhões de brasileiros tem origens italiana, inclusive eu, meu bisavô era do norte da Itália. Só aqui em São Paulo vivem 70 % desses imigrantes, bairros como Brás, Bixiga e Mooca foram povoados pela italianada.

No episódio 6, o programa traz aspectos identitários da culinária portuguesa, desbravando o Bacalhau enquanto prato de maior destaque, a chefe além de executar receitas, teve a presença de um chef português para a execução de um prato e das similaridades e as diferenças de degustar um bacalhau em São Paulo e ou em Portugal.

O episódio 10, cujo título, Zé Marmita Barriga Cheia, mostra um hábito comum dos brasileiros, o de levar marmitta e se alimentar no trabalho. No início do programa Carla prepara uma receita de carne de panela, que é muito utilizada nas marmittas. Na mesma edição, Carla recebe a visita do chef Shin Koike que ensina o que é e como é preparado o *Bento Box*, a marmitta dos japoneses, que são utilizados até pelas crianças levarem quando vão à escola. O chef que mora há 19 anos no Brasil elogia o país e a



afetividade dos brasileiros, principalmente a cidade de São Paulo, onde mora. Carla saiu do estúdio e visita à empresa “Marmitaria”.

CP São Paulo é conhecida pela variedade e qualidade das suas refeições. Você que precisa almoçar todos os dias fora de casa e sente saudades daquela comidinha com gostinho da mamãe, precisa conhecer um lugar delicioso: Marmitaria.

O restaurante fica no bairro da Lapa em São Paulo. Os pratos preferidos são o picadinho e o rosbife de maminha. A marmita é composta por arroz, feijão, carne ou frango ou peixe e legumes ou verduras, alimentos tradicionalmente utilizados na alimentação brasileira.

Nos mesmos moldes dos programas anteriores, ainda destacam-se em outros episódios da terceira temporada, as influências de povos latino americanos como mexicanos e peruanos que também estão presentes na variedade gastronômica que caracteriza a cidade de São Paulo, terreno fértil para a manifestações culturais alimentares híbridas: inventadas e reinventadas. Verificamos que a reconversão cultural é uma constante, pois as trocas, as novas leituras e interpretações possibilitam a compreensão das mais variadas interferências culturais presentes e os modos de ser e fazer quando trata-se de alimentação na capital paulista.

Considerações Finais

Consideramos, portanto, a gastronomia como um produto híbrido, resultado da identidade e tradição nativa e da fusão entre culturas distintas. Após os levantamentos teóricos e análises do objeto de estudo, percebemos no “Brasil no Prato”, a partir das propostas dos episódios, preparações, visitas e convidados que o programa busca materializar a cultura alimentar brasileira, suas influências e tendências através da gastronomia paulistana.

Vemos também que a gastronomia tem ganhado cada vez mais notoriedade na televisão, não só pelo fato de o ser humano ter o alimento como uma necessidade básica, mas principalmente pelo apelo contemporâneo de um estreitamento das relações interpessoais, e o alimento, neste contexto, é um importante representante da comunhão entre as pessoas e culturas.



Referências bibliográficas

ASSUNÇÃO, Paulo. História do Turismo no Brasil. São Paulo: Manole, 2012.

CANCLINI, Nestor Garcia. **Culturas Híbridas: Estratégias para entrar e sair da modernidade**. 4 ed. São Paulo: Edusp, 2006.

CASCUDO, Luiz da Câmara. **História da alimentação do Brasil**. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia, 2004.

CASTELLS, Manuel. **A era da informação: economia, sociedade e cultura**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbekian, 2002.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2011.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2008

OLIVIERI, Cristiane; NATALE, Edson. **Guia brasileiro de Produção Cultural**. São Paulo: SESC-SP, 2010.

WILLIAMS, Raymond. **Cultura e Sociedade: de Coleridge a Orwell**. Trad. Vera Joscelyne. Rio de Janeiro: Vozes, 2011

WILLIAMS, Raymond. **Marxismo e Literatura**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

Documentos Eletrônicos

BRITTO, Thaís. **Mesa Brasileira**. O Globo, 05/06/2012. Disponível em: <www.tv-pesquisa.com.puc-rio.br/ImprimDoc.asp?CodRegistro=184585> Acesso em: 10 de junho de 2013.

GRUPO DE PESQUISA EM HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO. Disponível em: <<http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br>> Acesso em: 29 de março de 2014.

PADIGLIONE, Cristina. **O Brasil está na mesa**. O Estado de São Paulo, 23/07/2012. Disponível em: <www.tv-pesquisa.com.puc-rio.br/ImprimDoc.asp?CodRegistro=185682> Acesso em: 10 de junho de 2013.



RAMALHO, Cristina. **Cenas de uma Chef**. Valor Econômico, 16/11/2012. Disponível em: <<http://www.tv-pesquisa.com.puc-rio.br/imprimDoc.asp?CodRegistro=188793>> Acesso em: 13 de junho de 2013.

SÃO PAULO CAPITAL MUNDIAL DA GASTRONOMIA. Disponível em: http://www.abresi.com.br/realizacoes_capital_mundial_da_gastronomia.htm. Acesso em: 02 de abril de 2014.